MANUEL DE L'OPERATEUR

INFORMATION MPORTANTE A CONSERVER POUR L'OPERATEUR

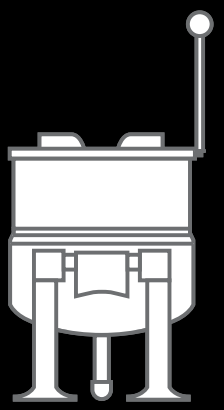
Ce manuel fournit de l'information sur l'équipement suivant :

MARMITE A VAPEUR SOUS VIDE OM-TD

Marché national

MODELES : TDC/3, TDA/1

- · Acier inoxydable
- · Chauffage direct à la vapeur
- · Modèle de table
- · Basculant



CE MANUEL DOIT ETRE CONSERVE POUR CONSULTATION FUTURE. LES INSTRUCTIONS ET LES MISES EN GARDE QU'IL CONTIENT DOIVENT ETRE LUES, COMPRISES ET SUIVIES.

MISE EN GARDE
Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou produits ou liquides dégageant des vapeurs inflammables à proximité de cet article ou autre appareil.

AVISEZ IMMEDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Il incombe au destinataire de vérifier le contenant à la réception et de déceler tout dommage éventuel, y compris les dommages non apparents. En cas de doute à ce sujet, Unified Brands vous recommande d'inscrire une note sur le bon de livraison. Le destinataire est responsable de présenter une demande d'indemnisation auprès du transporteur. Le cas échéant, nous vous recommandons de le faire immédiatement.

Service de fabrication/Questions 888-994-7636.

Information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing/creation. Unified Brands recommends referencing our product line websites, unifiedbrands.net, for the most updated product information and specifications.

NUMERO DE PIECE 160095, REV. C (2/06)

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272
888-994-7636, fax 888-864-7636
groen.com

IMPORTANT – A LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

ATTENTION: **ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPERATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSIGNES DE SECURITE CONTENUS DANS LE PRESENT MANUEL.**

MISE EN GARDE: **CETTE UNITE EST DESTINEE A UN USAGE COMMERCIAL POUR LE CHAUFFAGE, LA PREPARATION ET LA CONSERVATION DE L'EAU ET DE LA NOURRITURE CONFORMEMENT AUX INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL. TOUTE AUTRE UTILISATION RISQUE D'ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT QUI ANNULERONT LA GARANTIE.**

MISE EN GARDE: **LES MARMITES DOIVENT ETRE INSTALLEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET SONT CONÇUES POUR FONCTIONNER AVEC DES INSTALLATIONS DE PLOMBERIE A LA VAPEUR. UNE INSTALLATION INADEQUATE RISQUE D'ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES ET/OU DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT.**

MISE EN GARDE: **EVITEZ TOUTE EXPOSITION A LA VAPEUR. CELLE-CI PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.**

MISE EN GARDE: **VEILLEZ SCRUPULEUSEMENT A NE PAS RENVERSER DE CONTENU CHAUD SUR QUELQU'UN ET A N'ECLABOUSSER PERSONNE. NE VOUS TENEZ PAS DIRECTEMENT FACE AUX MARMITES LORSQU'ON LES FAIT BASCULER.**

MISE EN GARDE: **EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'EQUIPEMENT. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.**

MISE EN GARDE: **EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA NOURRITURE OU L'EAU CHAUDE SE TROUVANT DANS LES MARMITES. UN CONTACT DIRECT POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.**

ATTENTION: **NE REMPLISSEZ PAS TROP LA MARMITE LORSQUE VOUS CUISINEZ, CONSERVEZ DE LA NOURRITURE OU NETTOYEZ LA MARMITE. MAINTENEZ LES LIQUIDES A 5 - 8 CM DU BORD POUR MELANGER, AUTORISER L'EBULLITION ET TRANSFERER LES PRODUITS EN TOUTE SECURITE.**

MISE EN GARDE: **VEILLEZ TOUT PARTICULIEREMENT A EVITER TOUT CONTACT AVEC LE CORPS DE LA MARMITE ET LES PRODUITS TRES CHAUDS LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGREDIENTS, QUE VOUS MELANGEZ OU TRANSFEREZ LA NOURRITURE DANS UN AUTRE CONTENANT.**

IMPORTANT - A LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

MISE EN GARDE: LORSQUE VOUS BASCULEZ LA MARMITE POUR TRANSFERER LE PRODUIT:

1) METTEZ DES GANTS DE CUISINE ET UN TABLIER DE PROTECTION.
2) UTILISEZ UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR LE PRODUIT ET MINIMISER L'ECLABOUSSURE.
3) PLACEZ LE CONTENANT SUR UNE SURFACE STABLE ET PLANE, AUSSI PRES QUE POSSIBLE DE LA MARMITE.
4) TENEZ-VOUS A DROITE OU A GAUCHE DE LA MARMITE (SELON L'EMPLACEMENT DE LA POIGNEE DE BASCULEMENT) PENDANT QUE VOUS VERSEZ. NE VOUS TENEZ PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DE TRANSFERT DES ALIMENTS CHAUDS.
5) VERSEZ LENTEMENT, EN MAINTENANT LA POIGNEE DE BASCULEMENT EN TOUT TEMPS, ET REMETTEZ LE CORPS DE LA MARMITE DROIT APRES AVOIR REMPLI LE CONTENANT OU TERMINE LE TRANSFERT.
6) NE REMPLISSEZ PAS TROP LE CONTENANT. EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT DE LA PEAU AVEC LE CONTENANT CHAUD ET SON CONTENU.

ATTENTION: EN FACE DE LA ZONE DE TRAVAIL DE LA MARMITE, MAINTENEZ LE SOL PROPRE ET SEC. EN CAS DE DEVERSEMENT, NETTOYEZ IMMEDIATEMENT POUR EVITER LES GLISSADES ET LES CHUTES.

MISE EN GARDE: LA NON-VERIFICATION REGULIERE DE LA SOUPAPE DE SECURITE POURRAIT ENTRAINER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT.

MISE EN GARDE: LORS DES ESSAIS, EVITER TOUTE EXPOSITION A LA VAPEUR S'ECHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SECURITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

ATTENTION: LA PLUPART DES PRODUITS NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VETEMENTS. DES PRECAUTIONS DEVRAIENT ETRE PRISES. METTEZ DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES DE SECURITE OU UN MASQUE PROTECTEUR ET DES VETEMENTS DE PROTECTION. LISEZ ATTENTIVEMENT LES MISES EN GARDE ET SUIVEZ LES CONSIGNES FIGURANT SUR L'ETIQUETTE DU PRODUIT NETTOYANT A UTILISER.

ATTENTION: L'UTILISATION D'UNE PIECE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN CONCESSIONNAIRE AGREE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT QUI ANNULERONT TOUTES LES GARANTIES.

MISE EN GARDE: LES RÉPARATIONS EFFECTUEES PAR DES PERSONNES AUTRES QUE LE PERSONNEL AUTORISE DE L'USINE ANNULERONT LES GARANTIES.

Table des matières

Mises en garde importantes destinées à l'opérateur .....page 2
Références .....page 4
Description de l'équipement .....page 5
Inspection et déballage .....page 6
Installation .....page 7
Avant la mise en service.....page 8
Fonctionnement .....page 8
Nettoyage.....page 12
Entretien .....page 13
Succession des opérations.....page 13
Dépannage.....page 14
Liste des pièces .....page 15
Registre d'entretien .....page 18
Garantie.....page 19

Références

KLENZADE SALES CENTER
ECOLAB. Inc.
370 Wabasha
St. Paul, Minnesota 55102
800/352-5326 ou 612/293-2233

NATIONAL SANITATION FOUNDATION
3475 Plymouth Rd.
Ann Arbor, Michigan 48106

ZEP MANUFACTURING CO.
1310-T Seaboard Industrial Blvd.
Atlanta, Georgia 30318

Description de L'équipment

A. TOUS LES MODÈLES

Les modèles TDC/3 et TDA/1 de Groen sont des marmites de table basculantes chauffées directement sous vide par des chemises de vapeur. Le corps de ces marmites est constitué d'une seule pièce en acier inoxydable, et comprend un bec verseur en forme de papillon. Ces modèles ont un fini intérieur en émeri grain 180 et un fini extérieur brillant demi-luxe.

Chaque unité requiert une source d'alimentation en vapeur distante. La vapeur est régulée par un robinet d'admission et pénètre dans la chemise par un support et un joint tournant. La vapeur condensée quitte la chemise par l'autre joint tournant et l'autre support. Les modèles standard sont inspectés et marqués à l'usine conformément aux normes ASME et enregistrés auprès du National Board. Ces marmites fonctionnent efficacement à des pressions supérieures à 34,47 kilopascals (5 PSI). Une soupape de sécurité, une crépine, un purgeur de vapeur et un clapet anti-retour sont requis pour l'installation et doivent être commandés à Groen en tant qu'équipement optionnel.

Disponible en option:

- Pression maximum plus élevée
- Couvercles basculants
- Montage sur table T5C
- Pièces de support
- Ensemble de brosses de marmitet
- Purgeur de vapeur
- Mélangeur motorisé

B. MODÈLE TDC/3

La marmite TDC/3 est enveloppée au 2/3 d'une chemise étudiée pour fonctionner à des pressions allant jusqu'à 379,22 kilopascals (55 PSI). Le corps de la marmite intègre un triple rebord renforcé. Deux supports tubulaires en acier soutiennent le tourillon sur lequel bascule la marmite. Un pied est également fixé à la base de la marmite.

Le modèle TDC/3 est conçu de sorte qu'une seule personne puisse facilement faire basculer la marmite à l'aide de la poignée de basculement, même si la marmite est pleine.

Modèle	Capacité	Dimensions: mm (inch)		
	Litres (Quarts)	Avant à arrière	Droite à gauche	Hauteur du rebord
TDC/3-10	9,4 (10)	337 (13-1/4)	327 (12-7/8)	410 (16-1/8)
TDC/3-20	18,9 (20)	387 (15-1/4)	378 (14-7/8)	435 (17-1/8)

C. MODÈLE TDA/1

La marmite TDA/1 est dotée d'un rebord triple renforcé et d'une chemise au 2/3 enregistrée pour fonctionner à des pressions de 344,75 kilopascals (50 PSI). Deux bras chromés soutiennent les tourillons sur lesquels bascule la marmite. Le bras qui laisse entrer la vapeur est pourvu d'un robinet de réglage également incorporé.

Modèle	Capacité	Dimensions: mm (inch)		
	Litres (Quarts)	Avant à arrière	Droite à gauche	Hauteur du rebord
TDA/1-40	37,8 (40)	502 (19-3/4)	679 (26-3/4)	568 (22-3/8)

Inspection et déballage

ATTENTION
ATTENTION AUX POINTES ET AUX ECHARDES LORSQUE VOUS RETIREZ LES MARMITES DES EMBALLAGES EN CARTON. METTEZ DES LUNETTES DE SECURITE.

ATTENTION
L'UNITE PESE DE 18 A 61 KG. POUR LA MANIPULER EN TOUTE SECURITE, L'INSTALLATEUR DEVRAIT DEMANDER DE L'AIDE AU BESOIN OU UTILISER DE L'EQUIPEMENT DE MANUTENTION (p. ex. LEVE-PALETTE, CHARIOT OU TRANSPALETTE A BRAS) POUR RETIRER L'UNITE DE LA PLATE-FORME ET LA POSER POUR L'INSTALLER.

Au moment de l'installation, coupez les attaches retenant l'unité à la plate-forme. Soulevez-la tout droit pour la retirer de la plate-forme.

ATTENTION
LES ATTACHES D'EXPEDITION SONT SOUS TENSION ET PEUVENT REVENIR BRUSQUEMENT EN PLACE AU MOMENT OU ELLES SONT COUPEES.

La marmite est expédiée entièrement montée, enveloppée dans un plastique de protection, attachée et vissée sur une plate-forme et emballée dans une caisse. A la réception, enlevez la boîte et l'enveloppe de plastique et vérifiez l'unité pour déceler tout dommage. Le cas échéant, signalez les dommages ou toute expédition incorrecte au préposé à la livraison.

Notez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation et conservez ces renseignements pour consultation ultérieure. Une section est réservée à la saisie de ces renseignements dans la partie supérieure du registre d'entretien figurant au verso de ce manuel.

Installation

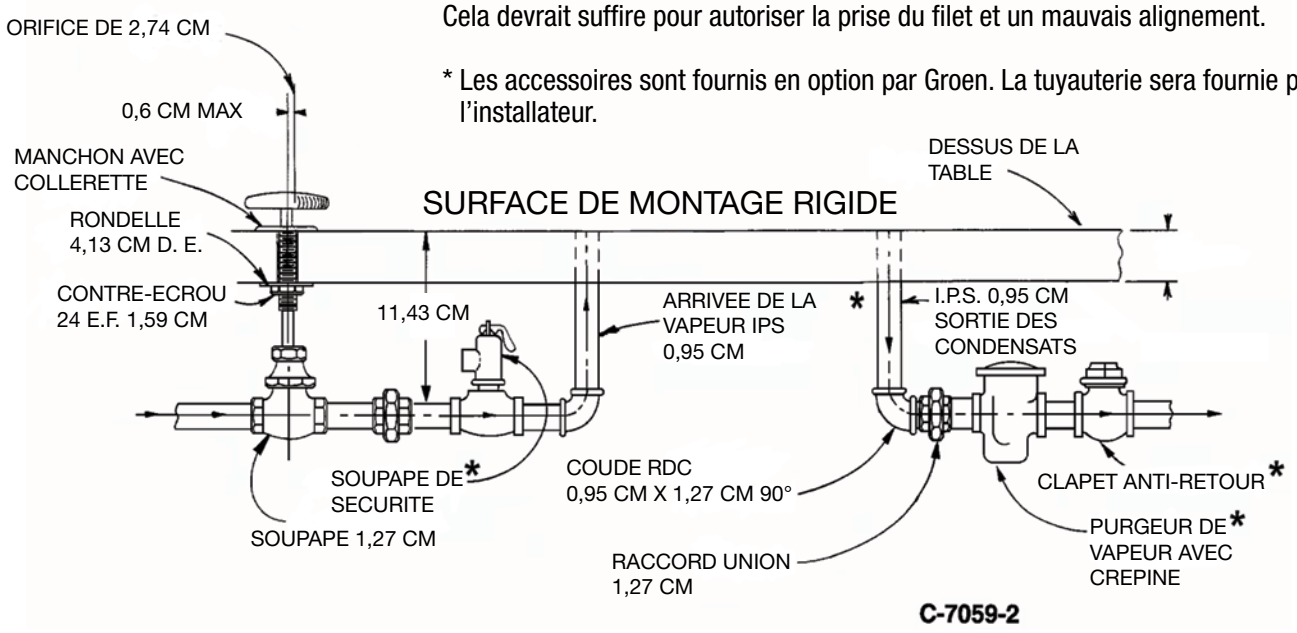
MISE EN GARDE
CETTE UNITE DOIT ETRE INSTALLEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE EN PLOMBERIE.. UNE INSTALLATION INCORRECTE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT.

1. Il est recommandé d'installer l'unité sous une hotte de ventilation. Consultez les codes locaux.
2. Installez et ancrez la marmite sur une surface plane et rigide. Le dessus de la surface de fixation devrait être de calibre 16 (0,15 cm d'épaisseur) avec un renforcement en profilé C4. NOTE : Si les recommandations d'installation de la marmite indiquées plus haut ne sont pas respectées, la tuyauterie de vapeur pourrait plier et fuir et en bout de ligne, réduire la durabilité du joint et annuler la garantie.
3. Si la pression de l'arrivée de la vapeur est supérieure à la pression de fonctionnement maximum indiquée sur la plaque des consignes, vous devez installer un détendeur dans la conduite d'arrivée de la vapeur à proximité de la marmite.
4. Raccordez la conduite d'arrivée de la vapeur au raccord d'admission de vapeur. Ajoutez un robinet de réglage de vapeur et une soupape de sécurité appropriée. Pour un fonctionnement optimal de la marmite, la conduite d'arrivée de la vapeur doit être aussi large que le raccord d'admission de la vapeur.
5. La soupape de sécurité est préréglée pour faire chuter la pression de la chemise lorsqu'elle dépasse la limite fixée. N'essayez pas de modifier le réglage de la soupape et assurez-vous de ne pas bloquer l'orifice de sortie ou le levier de soupape.
6. Raccordez le collecteur des retours de condensats de la marmite à la canalisation de retour des condensats de la chaudière ou à un tuyau d'évacuation. Un purgeur, une crépine et un clapet anti-retour appropriés doivent être installés. (Voir le diagramme de la tuyauterie ci-dessous).
7. Toute modification d'ordre mécanique doit être approuvée par le service de réparation de Groen

STANDARD PIPING FOR TDC/3 & TDA/1

Le robinet d'admission peut être placé n'importe où sur le dessus ou la surface de l'armoire mais pas sur le moulage de la surface. Le manchon illustré est conçu pour simplifier l'installation de la soupape qui sera placée à 0,63 cm du centre au besoin. Cela devrait suffire pour autoriser la prise du filet et un mauvais alignement.

* Les accessoires sont fournis en option par Groen. La tuyauterie sera fournie par l'installateur.



Avant la mise en service

IMPORTANT
ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES OPERATEURS LISENT, COMPRENNENT ET SUIVENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSIGNES DE SECURITE CONTENUS DANS LE PRESENT MANUEL.

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUTE EXPOSITION A LA VAPEUR. CELLE-CI PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

Maintenant que la marmite a été installée, vous devriez faire un test pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

1. Enlevez tous les documents et matériel d'emballage de l'intérieur ou de sur l'unité.
2. Versez une petite quantité d'eau dans la marmite.
3. Ouvrez le robinet d'admission de la vapeur.
4. Quand l'eau commence à bouillir, vérifiez tous les raccords pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite.
5. Vérifiez la soupape de sécurité en soulevant son levier suffisamment pour laisser s'échapper la vapeur. Laissez-le ensuite revenir en place d'un coup sec pour réenclencher la soupape de sorte qu'elle ne fuit pas.
6. Arrêtez le fonctionnement de l'unité en fermant le robinet d'admission de la vapeur.
7. Faites fonctionner le mécanisme de basculement pour vous assurer qu'il fonctionne pendant toute la plage d'utilisation normale.

Si l'unité fonctionne tel que décrit ci-dessus, elle est prête à être mise en service. Sinon, contactez Groen Certified Service Agency.

Fonctionnement

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUTE EXPOSITION A LA VAPEUR.ELLE PEUT ENTRAINER DE GRAVES BRULURES.

ATTENTION
EN FACE DE LA ZONE DE TRAVAIL DE LA MARMITE, MAINTENEZ LE SOL PROPRE ET SEC. EN CAS DE DEVERSEMENT, NETTOYEZ IMMEDIATEMENT POUR EVITER LES GLISSADES ET LES CHUTES.

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES DE L'EQUIPEMENT. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.
VEILLEZ TOUT PARTICULIEREMENT A EVITER TOUT CONTACT AVEC LE CORPS DE LA MARMITE ET LES PRODUITS TRES CHAUDS LORSQUE VOUS AJOUTEZ DES INGREDIENTS, QUE VOUS REMUEZ OU TRANSFEREZ LA NOURRITURE DANS UN AUTRE CONTENANT.

ATTENTION
NE REMPLISSEZ PAS TROP LA MARMITE LORSQUE VOUS CUISINEZ, CONSERVEZ DE LA NOURRITURE OU NETTOYEZ LA MARMITE. MAINTENEZ LES LIQUIDES A 5 A 8 CM DU BORD POUR MELANGER, AUTORISER L'EBULLITION ET TRANSFERER LES PRODUITS EN TOUTE SECURITE.

MISE EN GARDE
LORSQUE VOUS BASCULEZ LA MARMITE POUR TRANSFERER LE PRODUIT:
1) METTEZ DES GANTS DE CUISINE ET UN TABLIER DE PROTECTION.
2) UTILISEZ UN CONTENANT SUFFISAMMENT PROFOND POUR CONTENIR LE PRODUIT ET MINIMISER L'ECLABOUSSURE.
3) PLACEZ LE CONTENANT SUR UNE SURFACE STABLE ET PLANE, AUSSI PRES QUE POSSIBLE DE LA MARMITE.
4) TENEZ-VOUS A DROITE OU A GAUCHE DE LA MARMITE (SELON L'EMPLACEMENT DE LA POIGNEE DE BASCULEMENT) PENDANT QUE VOUS VERSEZ. NE VOUS TENEZ PAS DIRECTEMENT DANS LA TRAJECTOIRE DE TRANSFERT DES ALIMENTS CHAUDS.
5) VERSEZ LENTEMENT, EN MAINTENANT LA POIGNEE DE BASCULEMENT EN TOUT TEMPS, ET RETOURNEZ LE CORPS DE LA MARMITE DROIT APRES AVOIR REMPLI LE CONTENANT OU TERMINE LE TRANSFERT.
6) DO NOT OVER FILL CONTAINER. AVOID DIRECT SKIN CONTACT WITH HOT CONTAINER AND ITS CONTENTS.

Pour chauffer la marmite, ouvrez le robinet d'admission de la vapeur. Vous devez le régler pour réguler la vitesse d'échauffement. Par exemple, si vous l'ouvrez davantage, la vapeur circule plus rapidement dans la chemise et chauffe le produit plus vite.

La marmite fonctionne efficacement à des pressions allant de 34,47 kilopascals (5 PSI) à la pression maximum de fonctionnement pour laquelle elle a été conçue. Cette pression maximum est indiquée sur la plaque des consignes de la marmite.

BASCULEMENT

Pour transférer le produit ou vider la marmite : la marmite a été conçue et fabriquée pour être basculée selon certaines précautions. Saisissez fermement la boule en plastique isolant. Tenez fermement la poignée tandis que vous effectuez le basculement, tout en maintenant le corps de la marmite penché, puis remettez LENTEMENT le corps de la marmite à la verticale.

Fonctionnement

ACCESSOIRES

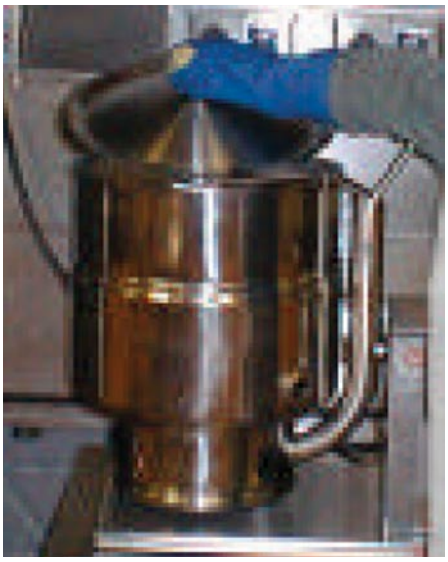
ATTENTION
NE BASCULEZ PAS LE CORPS DE LA MARMITE AVEC LE COUVERCLE EN PLACE. IL POURRAIT GLISSER ET BLESSER L'OPERATEUR.

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA NOURRITURE OU L'EAU CHAUDE SE TROUVANT DANS LES MARMITES. UN CONTACT DIRECT POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

ATTENTION
NE REMPLISSEZ PAS TROP LA MARMITE LORSQUE VOUS CUISINEZ, CONSERVEZ DE LA NOURRITURE OU NETTOYEZ LA MARMITE. MAINTENEZ LES LIQUIDES A 5 A 8 CM DU BORD POUR POUVOIR MELANGER, AUTORISER L'EBULLITION ET TRANSFERER LES PRODUITS EN TOUTE SECURITE.

EVITEZ LE CONTACT AVEC LA VAPEUR ET LES PROTECTION CONDENSATS CHAUDS LORSQUE VOUS RETIREZ LE COUVERCLE.



1. Couvercle

Pour les cas où la marmite est utilisée pour cuisiner, un couvercle basculant vendu en option peut accélérer le chauffage de l'eau ou la cuisson des aliments. Le couvercle retient la chaleur dans le récipient pour la cuisson et réduit la quantité de chaleur requise ainsi que l'humidité dégagée dans la cuisine. Il peut aussi diminuer le temps de cuisson de certains produits ou maintenir plus longtemps la température, ainsi que la couleur et la texture des produits contenus ou mijotant dans la marmite.

Avant de l'utiliser, assurez-vous que la poignée en plastique en forme de boule est bien fixée sur le couvercle basculant. Utilisez TOUJOURS la poignée en plastique pour remettre en place ou enlever le couvercle de la marmite. Mettez des gants de cuisine et un tablier de protection.

Lorsque vous mettez le couvercle sur la marmite, placez-le sur le rebord de la marmite, le bord plat orienté vers le bec verseur.

Lorsque vous retirez le couvercle:

a) Saisissez fermement la poignée en plastique.

b) Soulevez le bord arrière (le plus éloigné de l'opérateur) de 3 à 5 cm pour laisser s'échapper la vapeur ou la vapeur d'eau du récipient de cuisson. Attendez 2 ou 3 secondes.

c) Faites basculer le couvercle selon un angle de 45 à 60 ° et laissez la vapeur condensée et le produit chauds glisser du couvercle dans la marmite.

d) Retirez le couvercle, en vous assurant que de la vapeur condensée ou du produit de cuisson chaud ne dégoutte pas sur l'opérateur, le sol ou les surfaces de travail.

e) Posez le couvercle à l'écart sur une surface sûre, plane et conforme aux conditions sanitaires ou replacez-le sur le rebord de la marmite.

ACCESSOIRES (suite)...

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES..

EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA NOURRITURE OU L'EAU CHAUDE SE TROUVANT DANS LES MARMITES. UN CONTACT DIRECT POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

ATTENTION
NE REMPLISSEZ PAS TROP LA MARMITE LORSQUE VOUS CUISINEZ, CONSERVEZ DE LA NOURRITURE OU NETTOYEZ LA MARMITE. MAINTENEZ LES LIQUIDES A 5 A 8 CM DU BORD POUR POUVOIR MELANGER, AUTORISER L'EBULLITION ET TRANSFERER LES PRODUITS EN TOUTE SECURITE.

2. Panier

Un panier vendu en option (capacité de 10 litres et plus) peut vous aider à faire bouillir les produits, notamment les œufs, les pommes de terre, les légumes, les crustacés, les pâtes et le riz. Sa doublure en tulle de nylon permet de faire cuire des aliments de taille inférieure à celle de la maille du panier, qui est de 6 mm environ, notamment le riz et les pâtes de petite forme.

Prévoyez le déplacement du panier et des produits à cuire. Ceci signifie que lorsque vous verserez l'eau dans la marmite, vous devriez seulement la remplir à moitié. Essayez d'utiliser le panier et de déplacer le produit tandis que la marmite est éteinte (OFF) et ne contient que de l'eau froide.

a) Remplissez le panier sur une surface de travail plane et stable.

b) Soulevez le panier chargé avec les deux mains. Pour un maniement en toute sécurité, faites-vous aider si le panier est trop lourd.

c) Abaissez lentement le produit dans la marmite.

d) Lorsque vous enlevez le panier contenant le produit cuit, soulevez-le droit, en vous assurant d'éviter le rebord et le bec verseur de la marmite avec le fonds du panier. Mettez des gants de cuisine et un tablier de protection.

e) Laissez évacuer toute l'eau chaude du produit avant d'enlever le panier de la marmite. Ne laissez pas le panier reposer sur le rebord ou le bec verseur de la marmite. S'il est trop lourd à soulever et à déplacer en toute sécurité pour une seule personne, faites-vous aider. Retirez immédiatement le produit du panier et placez-le dans un autre contenant, en vous assurant d'éviter tout contact avec le produit et le panier chauds, ou:

f) Posez le panier contenant la nourriture sur une surface stable et plane, en le plaçant dans un cuiseur à vapeur ou un moule à cuisson solide, afin de récupérer toute l'eau chaude restante qui pourrait s'écouler du produit.

Nettoyage

ATTENTION
LA PLUPART DES PRODUITS NETTOYANTS SONT DANGEREUX POUR LA PEAU, LES YEUX, LES MUQUEUSES ET LES VETEMENTS. DES PRECAUTIONS DEVRAIENT ETRE PRISES. METTEZ DES GANTS EN CAOUTCHOUC, DES LUNETTES DE SECURITE OU UN MASQUE PROTECTEUR ET DES VETEMENTS DE PROTECTION. LISEZ ATTENTIVEMENT LES MISES EN GARDE ET SUIVEZ LES CONSIGNES FIGURANT SUR L'ETIQUETTE DU PRODUIT NETTOYANT A UTILISER.

MISE EN GARDE
EVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES SURFACES CHAUDES. UN CONTACT DIRECT AVEC LA PEAU POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

UTILISEZ DES BROSSES, DES EPONGES OU UN CHIFFON POUR NETTOYER VOS MARMITES.

ATTENTION
NE LAISSEZ JAMAIS UN DESINFINCTANT PLUS DE 30 MINUTES EN CONTACT AVEC LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE AU RISQUE DE PROVOQUER DES TACHES OU DE LA CORROSION.

NE GRATTEZ PAS AVEC UN OUTIL, DE LA PAILLE DE FER OU AUTRE ABRASIF.

1. Outils recommandés
   a) Un produit nettoyant approprié
   b) Des brosses à marmite en bon état
   c) Un désinfectant approprié
   d) Un séparateur de film plastique
2. Procédure:
   a) Après l'utilisation, nettoyez le plus rapidement possible les surfaces qui ont été en contact avec la nourriture. Si vous utilisez la marmite en permanence, nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur une fois au moins toutes les 12 heures.
   b) Grattez et rincez tous les résidus alimentaires. Prenez garde à ne pas rayer la marmite avec les objets en métal.
   c) Préparez une solution chaude composée de détergent et d'un produit de nettoyage tel qu'indiqué par le fournisseur.
   d) Nettoyez à fond l'unité, à l'intérieur et à l'extérieur.
   e) Rincez la marmite à grande eau, avec de l'eau chaude et laissez-la s'égoutter complètement.
   f) Dans le cadre du programme de nettoyage quotidien, nettoyez les surfaces intérieures et extérieures salies.
   g) Enlevez les matières accrochées avec une brosse, une éponge, un chiffon, un grattoir en plastique ou en caoutchouc ou un tampon en plastique et de la solution de nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, laissez la solution au détergent reposer dans la marmite et détremper les résidus. N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'outils en métal qui pourraient rayer la surface. Les rayures rendent le nettoyage plus difficile et peuvent loger les bactéries.
   h) N'utilisez pas la paille de fer qui pourrait laisser des particules sur la surface, entraînant la corrosion et les piqûres de corrosion.
   i) Vous pouvez polir l'extérieur de la marmite avec un produit nettoyant pour l'acier inoxydable de type « Zepper » de Zep Manufacturing Co.
   j) Pour désinfecter l'équipement, utilisez une solution contenant 200 p.p.m. de chlore. Au besoin, demandez conseil à votre fournisseur de produits d'assainissement.
   k) Conformément aux instructions du fournisseur, appliquez le produit lorsque l'unité a été nettoyée et séchée. Égouttez le produit désinfectant et rincez abondamment.
   l) Il est recommandé de désinfecter chaque pièce de l'équipement juste avant l'utilisation.
   m) Si vous avez de la difficulté à enlever des dépôts minéraux ou une pellicule formée par de l'eau dure ou des résidus alimentaires, nettoyez bien la marmite et utilisez un produit de détartrage tel que Groen Delimer/Descaler (numéro de pièce 114800) ou Lime-Away® d'Ecolab, conformément aux instructions du fabricant. Rincez et égouttez bien l'unité avant de la réutiliser.
   n) Si les problèmes de nettoyage persistent, demandez de l'aide au représentant des produits de nettoyage. Le fournisseur dispose d'un personnel technique formé et des installations de laboratoire pour mieux vous servir.

Entretien

ENTRETIEN REGULIER

ATTENTION
L'UTILISATION D'UNE PIECE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN CONCESSIONNAIRE AGREE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT QUI ANNULERONT TOUTES LES GARANTIES.

MISE EN GARDE
LORS DES ESSAIS, EVITER TOUTE EXPOSITION A LA VAPEUR S'ECHAPPANT DE LA SOUPAPE DE SECURITE. UN CONTACT DIRECT POURRAIT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

NOTICE: Pour toute réparation, adressez-vous à un représentant Groen agréé.

Un registre d'entretien et de maintenance est fourni au verso de ce manuel. Pour chaque activité d'entretien réalisée sur votre marmite Groen, indiquez la date, ce qui a été effectué et le nom de la personne qui s'en est chargé. Remplissez le journal accompagnant la garantie.

Une inspection régulière minimisera le temps d'indisponiblité et améliorera l'efficacité du fonctionnement. L'inspection devrait porter sur les points suivants:

1) Une fois par jour, tandis que la chemise est sous pression, vérifiez le fonctionnement de la soupape de sécurité. Soulevez le levier de la soupape jusqu'à ce que la vapeur s'échappe. Relâchez ensuite le levier et laissez la soupape se fermer d'un coup sec. Si le levier ne s'active pas, si aucune évacuation n'est perçue, ou si la soupape fuit, cessez immédiatement d'utiliser la marmite et contactez un représentant qualifié du service d'entretien Groen.

2) Tous les 90 jours au moins, vérifiez les raccords et les soupapes pour déceler toute trace de dommage ou d'usure éventuelle. Examinez régulièrement les garnitures des tourillons et les sièges de soupape pour déceler toute trace d'usure et remplacez-les au besoin.

NOTE: L'entretien effectué par des personnes autres que le personnel autorisé de l'usine annulera toutes les garanties.

3) Lubrifiez les tourillons et les engrenages avec une graisse de bonne qualité pour hautes températures. Graissez les tourillons tous les 60 jours au moins ainsi que les engrenages lorsque l'inspection révèle qu'ils sont secs.

SEQUENCE OF OPERATION

La description des « actions – réactions » suivante permet à l'utilisateur de comprendre le fonctionnement de l'équipement.

Lorsque le robinet d'admission de la vapeur est ouvert, la vapeur s'écoule dans la chemise à une pression déterminée par le système de chaudières ou par le détendeur qui dessert la marmite.

Dans la chemise, la vapeur transfère la chaleur à la marmite tandis qu'elle se condense en eau. Le purgeur de vapeur laisse le produit de condensation quitter la chemise tout en retenant la vapeur. Lorsque l'arrivée de la vapeur est coupée, une condensation produit un vide dans la chemise, mais le clapet anti-retour se trouvant dans le collecteur de retour des condensats empêche l'eau de s'écouler à nouveau dans la chemise.

Dépannage

MISE EN GARDE
L'UTILISATION D'UNE PIECE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU UN CONCESSIONNAIRE AGREE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES DE L'EQUIPEMENT QUI ANNULERONT TOUTES LES GARANTIES.

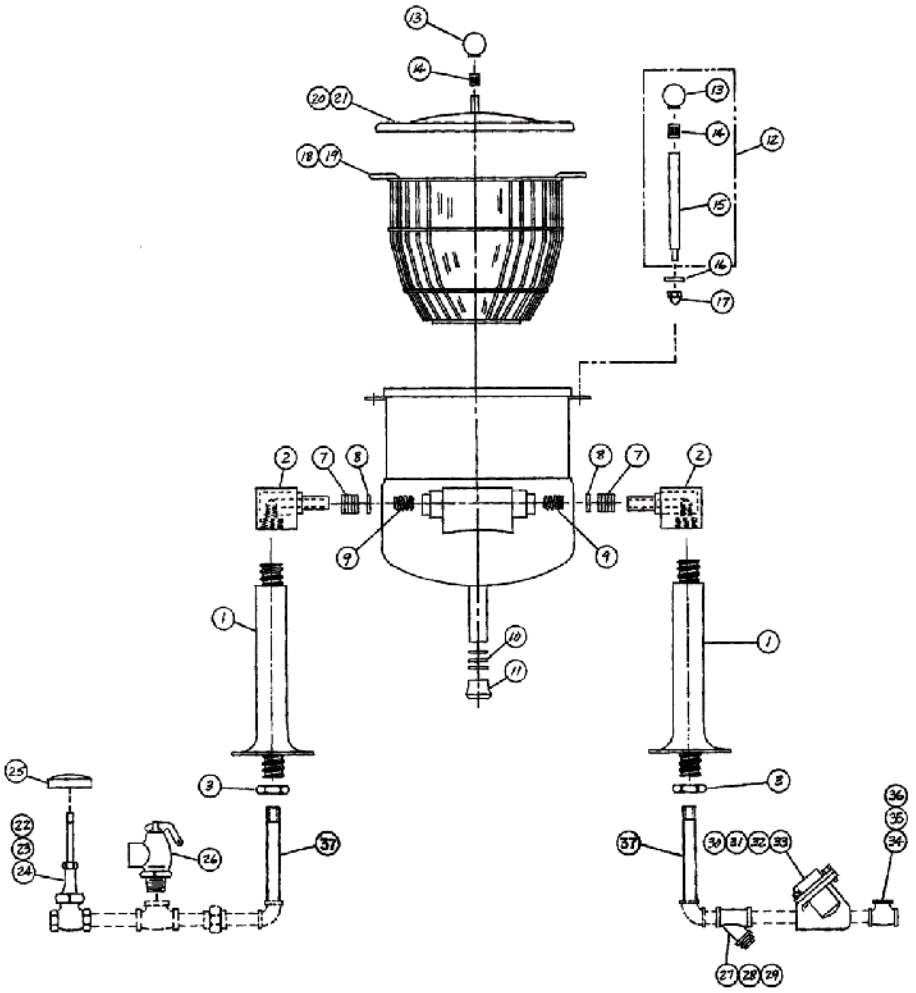
MISE EN GARDE
POUR EVITER LES BLESSURES PROVOQUEES PAR LES ECLABOUSSURES OU LES DEVERSEMENTS DE CONTENUS CHAUDS, VIDEZ LA MARMITE PAR PUISAGE OU ASPIRATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TRAVAIL DANS LE MECANISME DE BASCULEMENT.

Votre marmite Groen fonctionnera efficacement et sans problème si elle est entretenue correctement. Toutefois, en cas de problème, reportez-vous à la liste de vérifications suivantes. Si les actions conseillées ne résolvent pas le problème, communiquez avec un représentant de l'entretien qualifié de Groen. Pour obtenir le numéro de téléphone du bureau le plus proche, contactez votre représentant Groen local ou le Service d'entretien et des pièces Groen. Si un article de la liste est suivi d'un X, le travail devrait être effectué par un représentant qualifié de l'entretien.

SYMPTOME	RESPONSABLE	VERIFIEZ X indique ce qui doit être effectué par un technicien autorisé.
La marmite ne chauffe pas	Utilisateur	a. Si le robinet d'admission de la vapeur est ouvert. b. Si la conduite d'arrivée de la vapeur est ouverte. c. Si la soupape de retour d'eau condensée est ouverte. d. Si la chaudière fonctionne correctement. La vapeur devrait être fournie à une pression supérieure à 34,47 kilopascals (5 PSI).
	Représentant du service d'entretien autorisé uniquement	e. Si la conduite d'arrivée de la vapeur est bloquée. X f. Si le collecteur de retour des condensats est bloqué. X g. Le fonctionnement du purgeur de vapeur. X
La soupape de sécurité laisse fuir un peu de vapeur	Utilisateur	a. Si des impuretés empêchent la soupape d'être correctement assise. La chemise étant sous pression, soulevez rapidement et à fond le levier de la soupape pour envoyer de l'air dans cette dernière et la nettoyer, puis laissez le levier se remettre en place d'un coup sec sur la soupape.
	Représentant du service d'entretien autorisé uniquement	b. La soupape de sécurité pour détecter les dégâts. La soupape défectueuse DOIT être remplacée par une soupape identique. X
La soupape de sécurité laisse fuir beaucoup de vapeur	Représentant du service d'entretien autorisé uniquement	a. La pression de l'arrivée de vapeur. X b. La soupape de sécurité pour détecter les dégâts. La soupape défectueuse DOIT être remplacée par une soupape identique. X
Le raccord de tuyau fuit	Utilisateur	a. Est-ce que le raccord est bien serré?
	Représentant du service d'entretien autorisé uniquement	b. Si la fuite provient d'un tourillon et si le fait de serrer le fouloir de presse-garniture n'arrête pas la fuite, remplacez la garniture. X

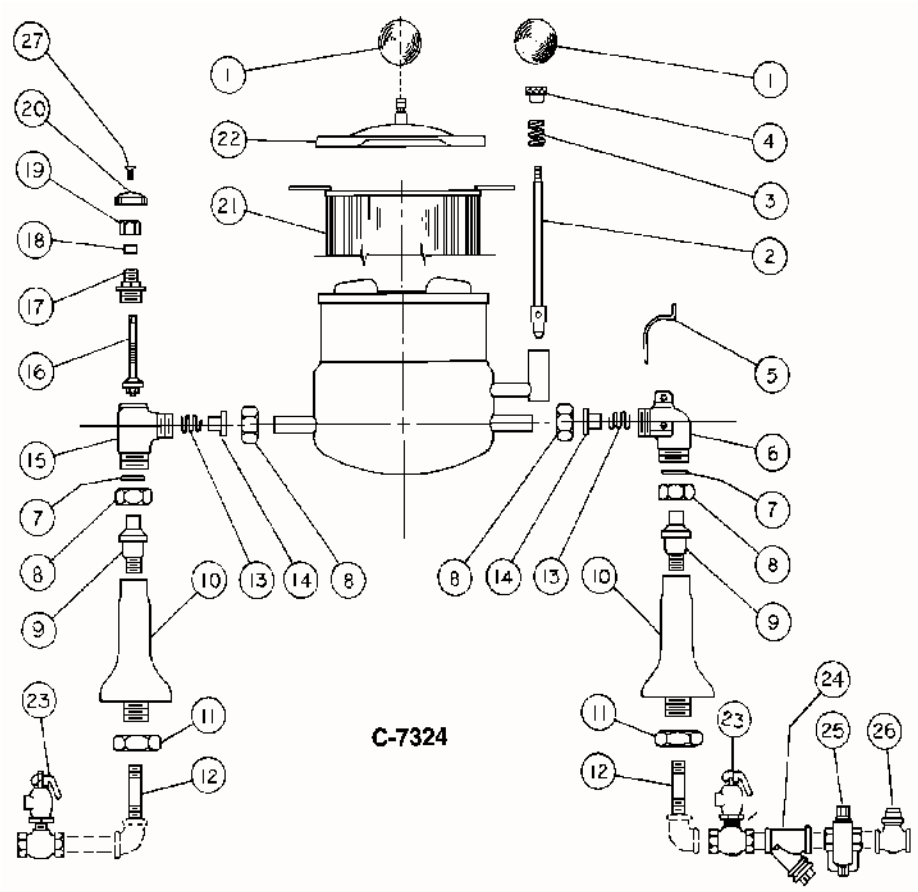
Liste des pièces du modèle TDC/3

Clé	Description	N° pièce
1	Socle	081572
2	Capuchon de socle	081574
3	Ecrou hexagonal bas DE 4,44 cm	081707
7	Ensemble de bagues d'étanchéité	002033
8	Garniture de rondelle	002019
9	Ressort	002025
10	Entretoise néoprène 1,58 cm	003242
11	Embout caoutchouc DI 2,54 cm	002032
12	Ensemble de poignée	012694
13	Poignée marron en forme de boule	012691
14	Anneau, limite de tolérance	012692
15	Manche	018963
16	Rondelle de sécurité 0,95 cm	005618
17	Ecrou borgne 0,95 cm - 24	003188
18	Panier TDC/3-1 0	001110
19	Panier TDC/3-20	001120
20	Couvercle TDC/3-1 0	001107
21	Couvercle TDC/3-20	001108
22	Clapet à bille 0,95 cm en laiton	002051
23	Clapet à bille 0,95 cm CD	010145
24	Clapet à bille 0,95 cm CP	010146
25	Robinet à volant manuel	01148
26	Soupape de sécurité (non compr.)	011001
27	Crépine, 1,27 cm, vrac	004181
28	Crépine, 1,27 cm CD	010165
29	Crépine, 1,27 cm CP	010166
30	Trousse de réparation de détendeur	002886
31	Détendeur, 1,27 cm, vrac	010250
32	Détendeur, 1,27 cm CD	010251
33	Détendeur, 1,27 cm CP	010252
34	Clapet anti-retour 1,27 cm, laiton	004187
35	Clapet anti-retour 1,27 cm CD	010124
36	Clapet anti-retour 1,27 cm CP	010140
37	Raccord fileté 0,95 cm x 12-1,27 cm L	005485
--	Joint de socle (ancien style)	001968
--	Pied rond	042505
--	Rallonge de tige CP	012722
--	Corps de la marmite	MS2043
--	Commande à courant c.c., réglable	013972
--	Commande à courant c.c., réglable	005125



Liste des pièces du modèle TDA

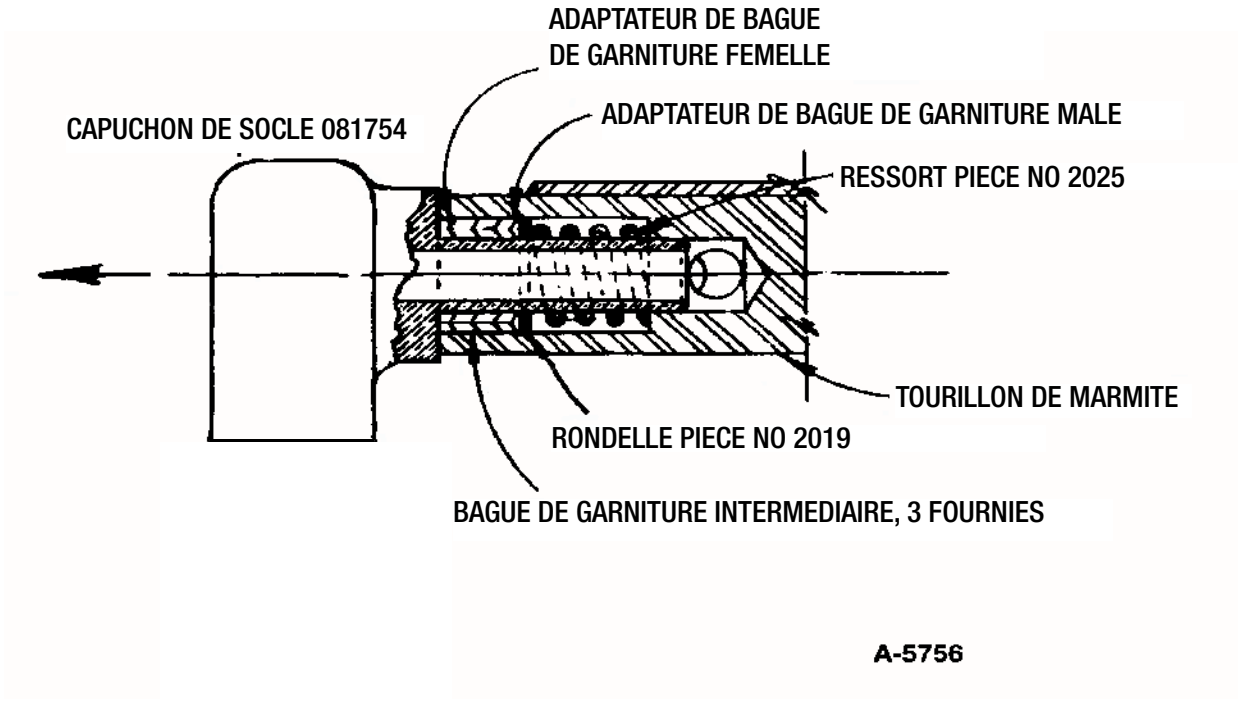
Clé	Description	N° pièce
1	Bouton de poignée	001385
2	Ensemble poignée et bague	001022
3	Ressort	001067
4	Ecrou guide de poignée	001025
5	Guide de noyau mobile	001046
6	Coude (compris, article 5) voir 6a	001083
6a	Coude – 1, 4, 6 L 1957	001043
7	Joint torique	007360
8	Ecrou hexagonal (voir 8a)	001032
8a	Ecrou hexagonal 1, 4 ,6 L pre 1957	001034
9	Bague d'extrémité	001023
10	Socle (jusqu'à 20 L compris)	001087
10a	Socle (dimension 40 L seul.)	001088
11	Ecrou de montage hexagonal	001031
12	Tuyau (pour socle 1087)	001056
12a	Tuyau (pour socle 1088)	001057
13	Garniture	001065
14	Fouloir de presse-garniture (voir 1 4a)	001036
14a	Fouloir de presse-garniture - dim. 1, 4, 6 pre 1957	001045
15	Soupape (compr.16, 17, 18, 19, 20) voir 15a	001037
15a	Soupape 1, 4, 6 L pre 1957	001042
16	Tige	001098
16a	Tige 1, 4, 6 L pre 1957	002076
17	Chapeau, voir 17a	001142
17a	Bonnet - 1, 4, 6 L 1957	001075
18	Bague de garniture	001152
19	Ecrou de presse-garniture	001144
20	Poignée (petit diam. 5,08 cm)	001148
21	Panier TDA 10	001110
21a	Panier TDA 20	001120
22	Couvercle TDA 10	001107
22a	Couvercle TDA 20	001108
23	Soupape de sécurité (pression établie)	--
24	Crépine 1,27 cm	004181
25	Purgeur 1,27 cm	004182
26	Clapet anti-retour oscillant 1,27 cm	004187
27	Vis de poignée	002613
28	Tige de soupape (compr. 16,17, 18, 19, 20, 27	002615



* Périmé, voir article 28

Diagramme – Garniture des tourillons pour le modèle TDC/3

NOTE: CES 5 BAGUES CONSTITUENT UN ENSEMBLE DE GARNITURES ET DOIVENT ETRE ASSEMBLEES TEL QU'ILLUSTRE.
PIECE N° 2033



Registre d’entretien

N° de modèle:	Acheté à:
N° de série:	Endroit:
Date d’achat:	Date d’installation:
N° de bon de commande:	Contact pour l’entretien:

Date	Entretien	Executé par

Garantie limitée aux acheteurs du secteur commercial*

(Ventes sur le territoire continental des E.-U., à Hawaï et au Canada)

L'équipement Groen Foodservice (« l'équipement Groen ») a été fabriqué habilement, soigneusement inspecté et emballé conformément aux normes rigoureuses d'excellence. Groen garantit que son équipement est exempt de defectuosité matérielle et de fabrication pour une période de douze (12) mois et cette garantie est assujettie aux conditions et aux restrictions suivantes:

I. La garantie des pièces et main-d'œuvre se limite à l'équipement Groen vendu à l'acheteur/utilisateurs originaux du secteur commercial (et non aux fabriquants originaux de l'équipement), à l'emplacement d'installation original sur le territoire continental des Etats-Unis, à Hawaï et au Canada.

II. Tout dégât de l'équipement doit être signalé au transporteur, n'est pas couvert par la présente garantie et relève de l'unique responsabilité de l'acheteur/utilisateur.

III. Groen ou un représentant du service d'entretien autorisé réparera ou remplacera, à la seule discrétion de Groen, tout équipement Groen, y compris, notamment mais non exclusivement, les soupapes d'aspiration, les soupapes de sécurité et les composants électriques ou des installations de chauffage au gaz qui se révéleront défectueux pendant la période de garantie. Concernant l'entretien visé par la garantie et effectué sur le territoire indiqué ci-haut, Groen assumera les coûts de main-d'œuvre et de transport jusqu'au point de destination (temps et kilométrage) pendant les premiers (12) mois suivant la date d'installation ou pendant (15) quinze mois à compter de la date d'expédition de Groen.

IV. Cette garantie ne couvre pas l'entretien de la chaudière, l'étalonnage, les réglages périodiques tels qu'indiqués dans les instructions ou les manuels d'utilisation et les pièces non durables comme les lames de couteau, les joints, les garnitures, etc., ni les coûts de main-d'œuvre engagés pour déplacer l'équipement ou des objets adjacents afin d'accéder à l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les défauts découlant d'une installation incorrecte, d'une utilisation abusive ou imprudente ou du mauvais entretien de l'équipement. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la mauvaise qualité de l'eau ou un mauvais entretien de la chaudière.

V. CETTE GARANTIE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, IMPLICITES OU EXPLICITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE QUANT A LA QUALITE MARCHANDE OU A L'APTITUDE A UNE FIN PARTICULIERE, CES GARANTIES ETANT PAR LES PRESENTES EXPRESSEMENT EXCLUES. LES RECOURS DECRITS CI-HAUT SONT EXCLUSIFS ET EN AUCUN CAS GROEN NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPECIAUX, INDIRECTS OU FORTUITS OU POUR UN MANQUEMENT OU RETARD RELATIF A L'EXECUTION DE LA PRESENTE GARANTIE.

VI. L'équipement Groen est réservé uniquement à l'usage commercial. S'il est vendu en tant que composant d'équipement d'un autre fabicant (fabricant d'équipement) ou utilisé en tant que produit de consommation, cet équipement est vendu TEL QUEL et sans aucune garantie.

* Couvre tout l'équipement Foodservice commandé après le 1er octobre 1995

GROEN

1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272
888-994-7636 • 601-372-3903 • Fax 888-864-7636
groen.com

NUMERO DE PIECE 160095, REV. C (2/06)